

BAB IV

ANALISIS BARANGAN TENUSU KELUARAN F&N MENGIKUT HUKUM KEPENGGUNAAN ISLAM

4.1 PENDAHULUAN

Penerangan tentang cara pengambilan susu daripada binatang telah dibuat di dalam bab kedua. Ini dapatlah difahami bahawa di dalam Islam pengambilan susu binatang tidak diperincikan hukumnya seperti sembelihan. Islam hanya menyatakan bahawa susu hendaklah diambil daripada binatang yang halal dimakan sahaja, iaitu seperti lembu, kambing, unta dan sebagainya. Binatang tersebut tidak disyaratkan sembelih dan susu boleh diambil semasa binatang masih hidup. Ini kerana susu yang disediakan oleh Allah s.w.t. di dalam perut binatang tersebut adalah halal untuk kegunaan manusia.¹³⁸

Bahan mentah untuk menghasilkan produk tenusu F&N diimport daripada beberapa buah negara pembekal seperti Australia, Thailand, Singapura dan Hong Kong. Melalui kajian yang dibuat, pembekalan bahan mentah ini tidak diambil daripada binatang yang haram dimakan. Cara pengambilan susu ini bersumberkan daripada binatang halal seperti lembu, kambing dan sebagainya. Jadi analisis barangan ini akan menumpukan kepada perkara-perkara lain seperti cara pemprosesan, bahan campuran dan aspek-aspek lain yang berkaitan.

¹³⁸ Dr.Mustofa Al-Khin (1999) , *op.cit* . , h. 489.

4.2 BARANGAN DAN CARA PEMROSESAN

Pemrosesan susu ialah merawat susu yang dibuat dengan bermacam-macam cara. Susu mungkin dirawat dengan menggunakan suhu yang tinggi, dihomogenkan, difermentasi, disejat, diadun atau dirawat dengan enzim dan sebagainya. Tujuannya ialah untuk menentukan bahawa susu selamat diminum dan boleh disimpan lebih lama.

Pemrosesan susu melibatkan pengubahsuaian kandungannya dengan mencampurkan pati buah-buahan dan perisa yang berlainan. Barangan tenusu yang di proses di kilang F&N menjadikan bermacam jenis produk susu termasuklah susu pekat manis, susu segar, susu sejat, yogurt atau susu masam, aiskrim dan sebagainya. Penulis hanya akan meneliti pembuatan barangan tertentu sahaja untuk mengkaji hukum halal dan haramnya hasil pemrosesan produk tenusu di kilang tersebut.

4.2.1 Susu Pekat Manis, Susu Sejat Dan Susu Segar

Susu yang diproses di kilang F&N kebanyakannya dijadikan susu segar, susu pekat manis dan susu sejat (*fresh milk, sweetened condensed and evaporated milk*). Kategori ini diletakkan di bawah satu portfolio dan ianya dikeluarkan oleh F&N sendiri serta kumpulan Magnolia dan Farmhouse. Walaupun pemasarannya mengikut kategori yang berlainan, tetapi cara pemrosesan susu di kilang tersebut adalah sama.

Susu mentah asalnya mengandungi sebanyak 88 % air. Untuk menghasilkan susu pekat dan susu sejat, proses didahulukan dengan membuang separuh daripada kandungan air di dalam susu tersebut. Proses ini menjadikan produk susu mudah di simpan, dan mengurangkan kos pengangkutan.

Susu Pekat Manis (*sweetened condensed milk*) merupakan hasil campuran 55% susu dan 45% gula. Pada peringkat awal campuran ini disterilkan untuk memanjangkan jangka hayatnya. Susu pekat manis mengadungi penambahan gula yang tinggi di dalamnya kerana ia dapat meningkatkan tekanan *osmotic* cecair tersebut. Proses ini juga dapat menghalang pertumbuhan bakteria dan mikro organisma.¹³⁹ Bahan asas yang digunakan untuk menghasilkan susu pekat manis ialah gula, pepejal susu tanpa lemak dan minyak kelapa sawit bertapis. Bahan serta ramuan yang digunakan untuk menghasilkan produk ini selalunya dipamerkan pada label tin tersebut.

Susu pekat manis dihasilkan dalam dua bentuk. Pertama susu pekat manis asli dan kedua susu pekat manis bervitamin. Untuk menghasilkan susu pekat manis bervitamin, mineral di dalam susu tersebut dikekalkan dengan menambahkan kalsium, *sodium* dan *lecithin*. Menurut perbincangan dan temubual penulis dengan panel syariah kilang tersebut, bahan tambahan seperti *sodium* dan *lecithin* ini merupakan bahan asas yang halal untuk digunakan di dalam makanan .¹⁴⁰

¹³⁹ Dr. Kamaruddin bin Md Isa (1989), *Perusahaan Tenusu* . Kuala Lumpur : Unit Penerbitan Ibu Pejabat Perkhidmatan Haiwan, h . 141 .

¹⁴⁰ Ustaz Mustafa Azmi, Ketua Perunding Syariah, F&N Dairies, 21 Julai 2003.

Campuran untuk menghasilkan susu pekat manis ini kemudiannya dipanaskan sehingga 85 hingga 90°C untuk beberapa saat. Ini sekaligus dapat mematikan kuman dan mikro organisma yang terdapat dalam susu mentah yang diimport. Susu pekat ini kemudiannya melalui proses pemeluwapan sehingga tahap 60 %.¹⁴¹

Semasa proses pemeluwapan gula akan ditambah untuk mengelakkan perubahan pada rasanya terutama sekali untuk jangka masa proses penyimpanan produk tersebut. Gula akan ditambah sehingga 45% .

Susu pekat manis kemudiannya disejukkan dan dibungkus dalam bekas kecil seperti tin dan sebagainya mengikut saiz jualan runcit. Susu pekat manis kemudiannya disimpan di dalam stor yang bersuhu serendah 15-18°C dan ianya sedia untuk dipasarkan.

Untuk menghasilkan susu pekat manis F&N , susu sejat dan aiskrim serta yogurt penggunaan bahan campuran seperti pemanis tidak dapat dielakkan. Walaubagaimanapun bahan pemanis yang dipakai dalam susu pekat manis F&N, aiskrim dan yogurt adalah gula asli daripada tebu dan kelapa. Sebagaimana yang dimaklumkan kepada penulis, pihak F&N Dairies tidak menggunakan pemanis buatan. Mereka juga menggunakan pewarna makanan yang diizinkan diperingkat antarabangsa. Bahan pemanis ini juga diambil daripada sumber halal yang disahkan oleh panel perunding kilang tersebut.

¹⁴¹ Dr. Kamaruddin bin Md Isa (1989), *op.cit.*, h. 148.

Kandungan gula yang agak tinggi dalam susu pekat manis, aiskrim dan yogurt ini dapat menaikkan berat badan, serta menambah tenaga, tetapi kandungan gizinya secara keseluruhan adalah sedikit. Bahkan penggunaan gula yang berlebihan dapat mengakibatkan berbagai jenis penyakit. Vitamin, mineral ataupun sebarang khasiat tidak boleh didapati di dalam pemanis. Semua pemanis, terutama gula putih hanya mengandungi sejumlah kalori yang membantu sebagai penambah tenaga. Apa yang penting ialah, semua jenis pemanis adalah tidak baik untuk kesihatan gigi.¹⁴²

Susu sejat (*evaporated milk*) juga dihasilkan oleh kilang ini untuk memenuhi citarasa susu sebenar yang tidak dicampurkan dengan unsur-unsur lain di dalamnya. Setelah susu mentah di periksa dan disahkan, pra pemanasan dijalankan dibawah suhu 93-100°C selama 25 saat.

Terdapat banyak faedah daripada pemanasan ini iaitu untuk meningkatkan konsentrasi susu semasa pensterilan, mengurangkan pembekuan dan pengentalan semasa penyimpanan dan mengurangkan *micros*¹⁴³ di dalam susu tersebut. Susu yang masih panas dimasukkan ke dalam *evaporator*.¹⁴⁴

Susu ini kemudiannya dipekatkan pada susu yang rendah oleh pemeluwapan vakum. Susu ini dipekatkan sehingga 30-40% susu pejal. Susu sejat ini kemudiannya

¹⁴² Dr. Kamaruddin bin Md Isa (1989), *op.cit.*, h.150.

¹⁴³ Kandungan vitamin *natural* dan *artifisial* yang dicampurkan ke dalam susu sejat.

¹⁴⁴ Alat yang digunakan untuk mengewapkan air dari suatu bahan yang berbentuk cecair dengan menggunakan kuasa pemanas

distabilkan untuk mengurangi kadar lemak susu. Selain itu ia juga dapat mengembalikan warna asal susu yang agak keputihan.

Proses standardisasi kali kedua dijalankan untuk memastikan kandungan garam yang stabil terdapat dalam susu sejat. Kandungan lemak lebih mudah diperiksa. Setelah proses ini dibuat, susu sejat ini dikembalikan ke tangki-tangki untuk dipek di dalam tin dan disterilkan. Semasa proses pensterilan, warna perang cerah akan kelihatan dan produk ini bolehlah disimpan sehingga setahun lamanya.

Produk susu sejat ini menggunakan bahan pengawet yang terlalu minima. Pengawet adalah salah satu daripada bahan tambahan yang dimasukkan ke dalam makanan.¹⁴⁵ Bahan-bahan tambahan lain termasuklah pewarna, perasa, ejen pengemulsi dan ejen penstabil. Semua bahan ini digunakan untuk tujuan membuat makanan tahan lama di samping lebih menarik dan enak rasanya. Dua bahan pengawet yang selalu dicampurkan dalam makanan yang diproses ialah asid benzoik serta nitrat dan nitrit. Tujuan penggunaan bahan pengawet adalah untuk mengurangkan atau mencegah pertumbuhan mikroorganisma seperti bakteria, kulat dan ragi.

Pengawet berupaya mencegah pertumbuhan mikro organisma yang mengakibatkan makanan berbau busuk dan basi. Namun demikian penggunaan bahan

¹⁴⁵ Dr. Marius Widjajarta (2003), *Bahaya Makanan Berpengawet*. ,Indonesia: (T.P), h. 26.

pengawet ini tidak selalunya selamat terutama sekali jika digunakan dalam kuantiti yang berlebihan.¹⁴⁶

Susu segar (*fresh milk*) pula ialah *secretion*¹⁴⁷ susu biasa yang bersih daripada lembu yang diberi makan dan dipelihara dengan sempurna. Ia dihasilkan oleh sel-sel yang terdapat pada dinding-dinding *alveoli* di dalam pundi susu. Jumlah *alveoli* di dalam pundi susu bertambah semasa lembu bunting dan terus bertambah sehingga maksima pada kemuncak pengeluaran susu dan akan berkurangan sehingga habis laktasi.

Susu segar adalah salah satu daripada makanan terbaik kerana ia mengandungi protein untuk pertumbuhan dan pembinaan tisu seluruh badan. Ia juga membekalkan laktosa yang boleh menambah penyerapan kalsium dan fosforus untuk pembentukan tulang dan gigi. Selain itu ia membekalkan lemak untuk sumber tenaga serta vitamin dan galian untuk menjauhi penyakit.

Susu segar mengandungi bahan-bahan seperti pepejal susu rendah lemak yang dihidrolisis, sukrosa, penstabil dan perisa yang dibenarkan, kalsium fosfat dan vitamin (A, B1, B3, B5, B6, B9, C dan D). Susu segar yang bermutu adalah susu yang dihasilkan dengan cara yang bersih dan dapat menepati kehendak-kehendak Peraturan Makanan 1985 iaitu :

¹⁴⁶ *Ibid.*, h. 26.

¹⁴⁷ Khasiat susu yang terlindung disebalik susu mentah

Jadual 4.1

Kandungan Susu	% kandungan
Lemak	3.25
Pepejal bukan lemak	8.50
Jumlah pepejal	11.75

Susu segar perlu diproses dengan lebih teliti untuk menjamin mutu dan kesegarannya. Susu mentah yang diterima diperiksa dahulu kadar protein, lemak serta ujian kebersihan untuk bau dan rasanya yang asal.

Setelah diterima, susu dipam ke tangki susu mentah yang dilengkapi dengan alat penghawa dingin untuk memastikan susu serendah 1°C. Langkah kemudiannya ialah pemanasan susu sehingga ke tahap pastur. Bermacam kaedah pemanasan digunakan oleh industri kilang yang berlainan dan inilah yang menyebabkan perbezaan pada rasa bagi setiap jenama susu yang dikeluarkan .¹⁴⁸

Pemanasan Tinggi Jangka Pendek (*High Temperature Short Time*) merupakan cara pemanasan yang boleh mengekalkan bahan mentah terus segar tanpa menghilangkan kandungan vitamin dan mineral yang terdapat di dalamnya. Ia sekaligus dapat memusnahkan mikrob dan kuman yang mengganggu sistem tubuh badan manusia.

¹⁴⁸ Dr. Kamaruddin bin Md Isa (1989), *op. cit.*, h. 145 .

Pemanasan Tinggi Jangka Pendek (*HTST*) melibatkan pemanasan susu mentah pada paras 72 hingga 75°C selama 15 hingga 20 saat sahaja sebelum ia disejukkan pada suhu 4°C. Proses ini dijalankan untuk mengeluarkan bau yang tidak menyelerakan daripada susu mentah dan juga menyeimbangkan kandungan lemaknya. Disebabkan oleh pemanasan yang tinggi tetapi dalam jangka masa yang pendek inilah, bau yang dikeluarkan boleh menyebabkan kawasan persekitaran juga busuk.

Dengan menggunakan kaedah Pemanasan Tinggi Jangka Pendek (*HTST*), susu akan disimpan segar, manakala enzim dan mikro organisma yang tidak diperlukan akan dimusnahkan. Inilah hasil bermutu yang dikeluarkan oleh F&N yang menjadikan ianya tahan lama sehingga dapat bertahan selama 7 hingga 10 hari di dalam suhu 4 hingga 8°C.¹⁴⁹

Langkah terakhir ialah membungkus susu segar dengan menggunakan mesin Tetra Pak. Susu segar dipekot terus dari mesin tersebut dan meminimalkan kadar kerosakan semasa pembungkusan. Susu segar dihantar dengan menggunakan van yang disediakan khas untuk penghantaran susu segar ke seluruh Malaysia.

Susu segar mesti disimpan sejuk iaitu pada suhu 3 hingga 4°C bagi membekukan aktiviti pembiakan bakteria yang terdapat di dalam susu. Sekiranya tidak disimpan sejuk, bakteria akan terus membiak dan ia akan menjadi cepat rosak.

¹⁴⁹ *Ibid.*

Susu segar *Daisy* dan *Magnolia* keluaran F&N adalah minuman segar bergizi, tanpa bahan pengawet. Ianya selamat untuk diminum kerana telahpun menjalani pemanasan dan dipastur untuk mematikan kuman di dalam susu tersebut. Susu segar adalah produk susu yang hanya mengalami proses pasturisasi, iaitu pemanasan pada suhu 85 °C selama 30 saat sahaja.

4.2.1(a) Analisis Hukum

Analisis hukum yang akan dibuat ini mengambil kira bahan-bahan yang digunakan untuk menghasilkan produk tenusu F & N Dairies. Selain itu aspek-aspek berkaitan seperti penggunaan bahan pengawet, pemanasan, penyimpanan dan pembungkusan juga turut diperhatikan. Sebelum membuat kesimpulan penulis akan mengaitkan status halal yang didapati oleh syarikat F&N Dairies dengan kaedah-kaedah *fiqhiyyah* yang dinyatakan oleh Prof.Dr.Yusuf al-Qardhāwī yang telahpun penulis bincangkan di dalam bab 2.

Menurut penelitian yang dibuat, bahan-bahan yang digunakan untuk menghasilkan susu pekat manis F&N, susu sejat dan susu segar merupakan bahan-bahan yang halal. Ianya seperti pepejal susu tanpa lemak, minyak kelapa sawit bertapis, gula sebagai campuran bahan pemanis yang terdiri daripada gula tebu dan gula kelapa serta *sodium* dan *lecithin* yang disahkan halal untuk digunakan.

Mengikut kaedah hukum yang dipaparkan oleh Prof.Dr.Yusuf al-Qardhāwī seperti yang dibincangkan di dalam bab 2¹⁵⁰, penulis ingin mengaitkan dengan konsep asal segala sesuatu yang diciptakan olehnya ialah harus dan boleh dipakai sehingga adanya dalil yang mengharamkan penggunaan bahan tersebut. Tiada yang haram melainkan jika adanya nas yang sahih dan jelas daripada syariat yang mengharamkannya. Jika tiada nas sahih, maka perkara itu hukumnya seperti yang asal iaitu dihalalkan (مباح). Bahan asas yang digunakan untuk membuat susu pekat manis ini adalah susu yang asalnya adalah halal dan harus untuk diambil terus daripada binatang ternakan. Manakala bahan campuran pula terdiri daripada pepejal susu tanpa lemak, minyak kelapa sawit bertapis, gula tebu dan gula kelapa, maka penulis tidak merasa adanya keraguan untuk menyatakan ianya halal untuk digunakan.

Mengikut satu lagi kaedah fiqh yang mempunyai kaitan yang agak rapat untuk membuat justifikasi halal terhadap barangan susu sejat, susu pekat manis dan susu segar ialah berasaskan konsep pengharaman mestilah sesuai dengan keburukan dan bahaya. Sesuatu bahan makanan itu diharamkan oleh Allah s.w.t. disebabkan ada bahayanya kepada kesihatan manusia¹⁵¹. Jika dilihat kepada hasil tenusu yang diproses oleh kilang F&N ini, susu bukan sahaja mendatangkan manfaat kepada tubuh badan manusia malah ia akan menambahkan lagi daya antibodi badan untuk menghadapi bahaya dan ancaman sumber dari makanan lain. Maka daripada kaedah ini, penulis menyimpulkan bahawa susu yang diproses oleh F&N Dairies ini adalah halal kerana tidak ada sebab untuk mengharamkannya kerana ianya tidak

¹⁵⁰ Lihat Bab 2, ms 69.

¹⁵¹ Lihat Bab 2, ms 72.

mengundang bahaya kepada para pengguna dan tidak pula membawa kemudaratannya kepada sistem badan manusia.

Secara ringkasnya dapatlah disimpulkan bahawa bahan-bahan yang digunakan tidak lagi menjadi keraguan untuk memberi pengesahan bahawa produk tenusu F & N selamat dan halal untuk digunakan. Tambahan pula pemprosesan untuk menghasilkan juga dijalankan dengan cara yang telus dan tidak diragukan. Perbincangan mengenai cara pemprosesannya dilakukan oleh penulis seperti di bawah.

Proses pemanasan yang dijalankan untuk menghilangkan bau pada susu mentah dibuat dalam keadaan yang higienik dan terkawal dari segi mutu serta kualitinya. Tujuan pemanasan yang singkat ini adalah untuk mempertahankan kesegaran susu dengan hanya membunuh bakteria yang menyebabkan penyakit, sedangkan sebahagian bakteria yang menyebabkan bau busuk tetapi tidak merbahaya tetap hidup. Susu akan disimpan di tempat sejuk agar bakteria pembusuk tidak tumbuh dengan cepat. Susu segar ini dapat disimpan paling lama 7 hari dalam suhu dingin.¹⁵²

Penyimpanan ini dilakukan dengan keadaan yang mementingkan aspek kebersihan dan ini dilakukan di suatu sudut khas yang tidak langsung bercampur dengan bahan-bahan yang haram. Pembungkusan pula dijalankan khusus oleh Tetra Pak Sdn. Bhd. Ini sekaligus memberi keyakinan bahawa kebersihan produk tersebut adalah terjamin.

¹⁵² Bahagian Hal Ehwal Islam, Jabatan Perdana Menteri (1993), *Garis Panduan Makanan, Minuman Dan Bahan Gunaan Orang Islam*. J.3, . Kuala Lumpur (T.P), h. 9.

Garis panduan juga turut diberikan oleh pihak JAKIM untuk meneliti bahawa barangan tersebut halal digunakan. Penulis juga membuat sedikit huraian terhadap garis panduan ini sebagai mengaitkan dengan kaedah-kaedah fiqh yang telah dihuraikan di dalam analisis ini. Kebanyakan pengusaha makanan dan bahan guna kurang memahami tentang penggunaan penunjuk “HALAL”, DITANGGUNG HALAL ' MAKANAN ORANG ISLAM' atau sebagainya yang diperuntukkan dalam Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan HALAL) 1975. Oleh itu garis panduan telah disediakan untuk memberi kefahaman dan penjelasan kepada pengusaha dan orang awam mengenai aspek halal dan haram mengikut hukum syarak .

Menurut piawaian JAKIM, penelitian pertama yang harus dibuat ialah sumber utama makanan dan minuman yang hendak digunakan. Sumber makanan ini samada terdiri daripada haiwan ataupun tumbuh-tumbuhan. Sekiranya ia diambil daripada haiwan samada dari darat atau air, maka haiwan tersebut mestilah terdiri daripada binatang yang halal dimakan.

Sekiranya sumber makanan dan minuman diambil daripada tumbuhan, ia mestilah terdiri daripada jenis tumbuh-tumbuhan yang tidak beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia. Bagi minuman pula, semua air adalah halal diminum kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia dan yang bercampur dengan benda-benda yang najis. Ini merupakan garis panduan kasar yang telah ditetapkan oleh pihak JAKIM untuk menentukan halal dan haramnya sesuatu makanan dan minuman di mana ianya berpandukan ajaran al-Qur'an dan al-Hadith.

Bagi sumber tenusu yang digunakan oleh F&N Dairies, susu sememangnya diambil daripada haiwan yang halal dimakan iaitu lembu yang diimport daripada Australia, Hong Kong, Thailand dan Singapura. Kesemua sumber ini ternyata daripada sumber yang halal dimakan.

Penelitian juga turut dibuat dari aspek pemprosesan makanan dan masakan. Semua makanan yang telah diproses adalah halal sekiranya bahan-bahan ramuannya halal dan pemprosesan adalah bersih dari najis serta tidak terdiri daripada apa-apa bahagian atau benda dari haiwan yang haram bagi orang Islam

Ia juga hendaklah bebas daripada bahan-bahan yang dianggap sebagai najis mengikut hukum syarak samada sedikit atau banyak, seperti minyak babi, lemak dari bangkai, jenis-jenis arak dan lain-lain. Ianya hendaklah disediakan dan diproses di kilang-kilang yang menggunakan alat yang bebas daripada najis mengikut hukum syarak, seperti alat pemotong, tempat serta peralatan-peralatan lain yang digunakan semasa memproses.

Seperti yang telah dinyatakan diatas, bahan yang digunakan oleh kilang tenusu F&N adalah daripada sumber yang halal. Pemprosesan yang dijalankan juga bersih daripada unsur-unsur najis dan bahan-bahan yang haram. Contohnya seperti pemprosesan susu pekat manis, bahan-bahan campuran yang digunakan terhindar daripada unsur-unsur najis. Ia juga dijalankan di suatu tempat khusus di mana

bahanan peralatannya tidak diragui sehingga menyebabkan produk itu hukumnya haram.¹⁵³

Aspek kebersihan juga merupakan perkara yang amat dititikberatkan oleh Islam. Ia meliputi aspek kebersihan diri , pakaian , peralatan dan kawasan atau tempat pemprosesan dan pembuatan makanan. Tujuannya ialah untuk menjamin bahawa makanan yang dihasilkan adalah suci dan tidak membahayakan kesihatan manusia. Kebersihan boleh diertikan sebagai bebas dari najis, kotoran, benda-benda haram dan tidak suci mengikut hukum syarak. Beberapa aspek yang ditekankan oleh JAKIM untuk mengesahkan sijil Halal ialah :

1. Premis pembuatan, penyediaan dan penjualan makanan dan minuman perlulah bersih dan bebas daripada unsur-unsur yang boleh membawa kepada kemudatan seperti lalat tikus, lipas, cicak dan seumpamanya
2. Pekerja-pekerja di kilang perusahaan makanan mestilah sihat, berpakaian kemas dan bersih untuk mengelakkan daripada gejala kekotoran
3. Peralatan yang digunakan hendaklah dibasuh dan dicuci seberapa kerap yang boleh untuk menjamin kebersihan. Cara membasuh adalah dengan menjirus dengan air bersih serta sentiasa mengalir
4. Tandas dan bilik air mestilah dibersihkan dari semasa ke semasa kerana ianya adalah punca kekotoran

¹⁵³ Penelitian penulis ketika membuat lawatan ke kilang F&N pada 21 Julai 2003.

Kebersihan adalah sebahagian daripada keperluan dalam mengendalikan pemprosesan bahan-bahan tenusu ini supaya hasilnya akan kekal berkualiti. Untuk membuat penelitian tentang aspek kebersihan ini, penulis telah membuat satu lawatan semasa menjalankan kajian lapangan ke kilang tenusu F&N pada bulan Julai 2003. Didapati premis ini sangat menjaga kebersihan sesuai dengan piawaian yang ditetapkan oleh pihak JAKIM. Ini kerana pemeriksaan berkala dijalankan oleh JAKIM untuk memastikan premis ini sentiasa bersih dan terjaga agar produk yang dihasilkan sentiasa bersih dan halal.

Untuk menjamin kebersihan para pengusaha dan pekerja yang mengendalikan pemprosesan barangan tenusu ini, mereka diwajibkan memakai pakaian seragam yang ditetapkan oleh pihak kilang tersebut. Peralatan juga dijaga dengan rapi dan sentiasa bersih. Operasi kebersihan akan dijalankan pada setiap hari Sabtu untuk memastikan agar peralatan dan kawasan pembuatan terjamin kebersihannya. Pembasuhan pada setiap peralatan yang digunakan dijalankan pada setiap hari di bawah air mengalir (*under running water*).

Kebersihan tempat-tempat penting seperti longkang serta tandas-tandas yang terdapat di kilang ini dikendalikan dengan baik. Ini kerana punca kekotoran adalah daripada tempat-tempat tersebut. Terdapat longkang besar yang disediakan untuk mengalirkan air yang tidak digunakan. Tandas-yang terdapat di sini juga dijaga dengan baik. Ini merupakan pra syarat sesebuah kilang yang beroperasi agar menjaga kawasan-kawasan sensitif seperti tandas dan longkang. Sekiranya aspek-aspek ini diberikan perhatian ianya bertepatan dengan kaedah syarak iaitu hukumnya halal

kerana jauh daripada kemudahan serta bahaya kepada jisim serta tubuh badan manusia.

Penelitian juga dibuat terhadap penunjuk petanda halal pada produk tenusu yang dikeluarkan oleh F&N Dairies. Penggunaan penunjuk HALAL, "DITANGGUNG HALAL" atau apa-apa perbincangan yang boleh memakan atau minum dan menggunakannya akan menunjukkan keseluruhan hasil keluaran premis pembuatan, penyediaan dan penjualan adalah halal untuk orang Islam.

Penggunaan penunjuk yang menandakan sesuatu hasil pengeluaran itu halal adalah tertakluk di bawah Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbincangan "HALAL") 1975 dan Perintah Dagangan (Penandaan Makanan), 1975.

Setiap dua tahun sekali pihak kilang F&N Dairies akan mengemukakan borang kepada pihak JAKIM untuk mendapatkan pengesahan halal daripada pihak tersebut. Kemudian pemeriksaan akan dijalankan oleh pihak JAKIM sendiri mengikut piawaian yang telah ditetapkan. Setelah mereka berpuashati, sijil halal akan diberikan didalam tempoh yang ditetapkan. Kilang tenusu F&N Dairies telahpun mendapat sertifikasi halal yang diperakui oleh JAKIM setelah ianya mematuhi piawaian dan ukuran yang ditetapkan oleh pihak berkuasa ini. Oleh itu tidak hairanlah sekiranya sijil halal ini diberikan kepada kilang F&N Dairies ini kerana mereka mematuhi syarat-syarat yang ditetapkan oleh pihak JAKIM.

Dalam kaedah usul fiqh, segala sesuatu yang Allah tidak melarangnya bererti ianya halal untuk kegunaan manusia. Pengharaman sesuatu bahan adalah disebabkan oleh bahan asalnya yang haram seperti babi, bangkai, perkara yang memabukkan serta cara penyembelihan haiwan halal yang tidak mengikuti syariat Islam. Dari segi teknologi pula analisis kritikal harus diperhatikan terutamanya jenis dan asal bahan makanan yang diambil.

Penelitian dibuat kepada produk susu pekat manis, susu sejat dan susu segar, bahan asal yang digunakan ialah susu mentah yang diproses mengikut caranya tersendiri dengan menambah pemanis, maka ianya terselamat daripada penggunaan bahan-bahan yang haram seperti unsur babi dan bangkai. Asal bahan yang diambil boleh menentukan hukum yang akan dikemukakan. Maka berasaskan kaedah ini, produk susu F&N ini jelaslah halal mengikut penelitian dan observasi penulis dengan menggunakan kaedah fiqhiyyah ini.

4.2.2 Minuman Yogurt (Susu Masam)

Yogurt merupakan salah satu produk hasil susu yang cukup popular di seluruh dunia. Bentuknya seperti bubur atau aiskrim tetapi dengan rasanya agak masam. Kata "yogurt" berasal dari bahasa Turki, yaitu "*jugurt*" yang bererti susu masam. Sejak zaman dahulu, *yoghurt* telah dikenali di seluruh dunia dan didapati dengan pelbagai nama. Diantara nama-nama tersebut adalah *zabady* (Mesir dan Sudan), *mast* (Iran), *roba* (Iraq), *mazun* (Armenia), *tiaourti* (Yunani) , *labneh* (Lubnan) dan bermacam

lagi. Di negara-negara tersebut, yoghurt dibuat dari susu lembu , susu kambing, susu kerbau, dan susu kuda.¹⁵⁴

Sesetengah pengguna menyukai yogurt dengan kandungan bakteria yang masih hidup, dan ada juga pengguna yang menyukai yogurt yang sudah dipastur iaitu bakterianya telah dimatikan. Masyarakat Eropah, Timur Tengah, dan Jepun lebih menyukai yogurt dengan kandungan mikrob yang hidup. Mereka percaya, mikrob yang terdapat pada yogurt tersebut dapat membantu proses pencernaan di dalam tubuh.¹⁵⁵

Pemprosesan yogurt menggunakan bakteria *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*. Kedua jenis bakteria tersebut akan menguraikan laktosa atau gula susu sehingga menyebabkannya menjadi masam. *Lactobacillus bulgaricus* lebih berperanan dalam pembentukan aroma, sedangkan *Streptococcus thermophilus* lebih berperanan dalam pembentukan citarasa yogurt tersebut. Yoghurt yang baik mempunyai total masam laktat sekitar 0.85 hingga 0.95%.

Bakteria merupakan organisma satu sel. Ia menghasilkan berbagai jenis asid. Kadangkala bakteria digunakan untuk membuat makanan dengan terhasilnya asid lactic dengan memberikan rasa tertentu pada makanan.

Proses pembuatan cuka, yogurt, keju dan yis roti selalunya menggunakan sejenis bakteria yang boleh memberi manfaat kepada kesihatan kita. Contohnya

¹⁵⁴ Ng Joo Hin (t.t) , *The Country's Best Yogurt*. Kuala Lumpur (T.P), h. 15.

¹⁵⁵ *Ibid* .

seperti bakteria *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*. Proses menghasilkan bateria ini selalunya dilakukan di dalam makmal dengan menggunakan kaedah bioteknologi. Kadar pertumbuhan bakteria ini dikawal kerana sekiranya pertumbuhan didapati berlebihan, ianya akan memberi mudarat kepada kesihatan kita. Organisma biologi dan enzim kebanyakannya digunakan untuk menghasilkan bahan tersebut.¹⁵⁶ Mengikut pengesanan panel syariah kilang tersebut, penghasilan bakteria untuk dimasukkan ke dalam yogurt adalah daripada sumber yang halal.

Yogurt buah atau (*Fruit Yoghurt*) adalah yogurt yang dicampur dengan sari buah atau buah yang dipotong kecil-kecil, seperti nenas, betik, pisang, mangga dan sebagainya. Penambahan potongan buah (sebanyak 10%) ke dalam susu dapat dilakukan sebelum atau sesudah pemanasan susu tersebut¹⁵⁷.

Penambahan buah-buahan sebelum pemanasan akan menyebabkan potongan buah tersebut tenggelam ke dasar yoghurt sehingga menyebabkan tekstur yogurt terganggu. Untuk mencegah hal tersebut maka susu dipanaskan terlebih dahulu selama 3 jam di bawah suhu 45 °C. Kemudian barulah dicampur dengan potongan buah. Setelah itu dipanaskan pula selama 1 jam. Cara ini menghasilkan yoghurt dengan tekstur yang lebih baik dan buah-buahan tersebar merata. Yogurt yang dihasilkan di kilang F&N boleh didapati dalam dua jenama iaitu *Yoplait* dan *Viva*.

¹⁵⁶ *Ibid.*, h. 17.

¹⁵⁷ *Ibid.*, h. 19.

4.2.2 (a) Analisis Hukum

Secara asasnya proses pembuatan yogurt adalah menggunakan susu. Yogurt dibentuk dengan mencampurkan unsur bakteria baik iaitu *Lactobacillus Bulgaricus* yang akan menukarkan gula di dalam susu skim tersebut kepada asid laktik. Bakteria ini juga selalunya didapati di dalam pundi kencing manusia yang menolong sistem penghadaman dan pembuangan sisa toksik dengan selesa. Fungsi yogurt ini samalah seperti mengambil antibiotik dimana ianya dapat menstabilkan tahap kesihatan seseorang.

Bahan bakteria hidup yang digunakan telahpun disahkan halal oleh panel syariah kilang tersebut. Jadi tidak diragukan lagi bahawa sumber asas seperti susu dan dicampurkan pula dengan bakteria hidup yang halal ini menjadikan yogurt *Viva* dan *Yoplait* yang dihasilkan oleh kilang tenusu F&N Dairies ini halal untuk dimakan.

Dalam pemprosesan dan pembuatan yogurt ini, aspek-aspek selain bahan campuran juga turut dikaji. Ini termasuklah segi kebersihan, peralatan, tempat pembuatan, penggunaan bahan pengawet dan pembungkusan serta penyimpanan.

Dari segi kebersihan, seperti dinyatakan di atas, kebersihan premis serta kawasan pembuatan yogurt telahpun disahkan bersih dan amat sesuai untuk dijadikan

kawasan pemerosesan makanan¹⁵⁸. Ianya dijaga rapi agar bertepatan dengan kebersihan dari segi Islam.

Manakala dari aspek lain pula seperti peralatan yang digunakan, ia juga mematuhi peraturan yang ditetapkan. Ini mencakupi kebersihan peralatan dan tiada unsur najis dalam pemprosesan yang dijalankan. Tempat pembuatan yogurt juga disediakan di suatu tempat khas yang dibahagikan mengikut *compartment* tersendiri. Ia dikawal khas oleh kakitangan yang disediakan hanya untuk pembuatan yogurt. Ini menunjukkan bahawa dalam pembuatan yogurt, tempat khas yang tidak bercampur dengan unsur haram ini menjadikan yogurt hasil keluaran F&N Dairies halal untuk pengguna Muslim.

Dalam meneliti hukum pada barangan tenusu F&N ini aspek pelabelan juga diambil kira. Label bermaksud diskriptif sesuatu bahan seperti jenama, tanda atau gambar yang dicetak, distensil, diukur atau disertakan bersama makanan. Label makanan dapat memberi maklumat mengenai ramuan, kandungan, arahan penyimpanan dan lain-lain hal mengenai makanan. Misalnya, ramuan hendaklah disenaraikan mengikut beratnya. Ini bermakna makanan yang paling berat atau banyak, disenaraikan paling atas dan makanan yang paling rendah atau ringan diletakkan ditempat yang terbawah. Label membantu pengguna membuat pilihan terhadap pelbagai jenis makanan yang ada.

¹⁵⁸ Pengamatan penulis di kilang berikut pada 21 Julai 2003.

Penandaan tarikh adalah tarikh yang dicetak atau dilekatkan pada bungkus makanan bagi menunjukkan tarikh akhir atau tarikh ketahanan minimum makanan tersebut. Tarikh akhir dinyatakan seperti "*TARIKH AKHIR*", "*GUNA SEBELUM*", "*MAKAN SEBELUM*" atau "*MINUM SEBELUM*" dan diikuti dengan tarikh mengikut hari, bulan dan tahun yang berkenaan. Manakala, tarikh ketahanan minimum ialah tarikh sehingga kualiti makanan tersebut dikekalkan.

Penandaan tarikh bertujuan sebagai panduan kepada para pengguna mengenai kualiti sesuatu makanan sebelum dimakan. Ini kerana kebanyakan makanan dan minuman, kualitinya akan menurun dengan masa sebelum menjadi rosak. Makanan menjadi rosak disebabkan oleh tindakan mikro organisma, kimia dan fizikal. Makanan yang rosak boleh menyebabkan kekurangan zat makanan dan keracunan makanan. Oleh yang demikian, adalah penting bagi pegusaha makanan untuk menentukan tempoh ketahanan makanan keluaran mereka.¹⁵⁹

Tarikh ketahanan minimum adalah tarikh di mana makanan walau disimpan dalam keadaan apa sekalipun mengikut seperti yang diarah pada label makanan berkenaan, mungkin tidak lagi mengekalkan kualitinya. Jenis-jenis makanan yang diwajibkan meletakkan tarikh luput mengikut Peraturan-peraturan Makanan 1985 ialah biskut dan roti, makanan dalam tin untuk bayi dan kanak-kanak, makanan berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak, coklat putih dan coklat susu, krim dan santan kelapa, serbuk kelapa serta kelapa kering, lemak makan dan minyak makan selain dari marjerin yang dikedapkan dalam bekas simpanan, bahan pengawet makanan yang mempunyai hayat simpanan kurang dari 18 bulan, makanan rendah

¹⁵⁹ Rasuna Said (2001), *Komposisi Gizi Makanan*. Kuala Lumpur: T.P, h. 32.

tenaga yang memerlukan tarikh luput, daging yang tidak disimpan dalam bekas yang dikedap dan susu atau produk susu selain dari keju keras .

Di Malaysia, pelabelan pemakanan bukanlah sesuatu yang mandatori kecuali makanan untuk tujuan tertentu atau bila sesuatu makanan itu didakwa mempunyai pengkayaan, penambahan dan fortifikasi. Maklumat pemakanan pada label bungkusan makanan membantu pengguna memilih makanan yang mana jika digabungkan, akan membekalkan jumlah zat-zat makanan penting yang disyorkan. Pelabelan pemakanan akan membantu anda membuat keputusan. Ia akan menyenaraikan zat-zat yang mustahak kepada kesihatan seperti protein, mineral, vitamin dan karbohidrat.

Pelabelan makanan juga boleh membantu pengguna mengenali zat-zat yang terkandung di dalam makanan untuk membolehkan mereka membandingkan kandungan zat dengan harga. Kunci pemakanan yang baik ialah perancangan menu yang berkisar kepada kepelbagaian makanan.

Produk susu pekat manis, susu sejat, susu segar, aiskrim, yogurt dan lain-lain lagi barangan tenusu keluaran F&N mematuhi syarat pelabelan produk mereka. Ini memudahkan lagi pengguna untuk meneliti kandungan dan khasiat produk tenusu yang akan mereka ambil.

Mengikut kaedah hukum fiqh yang dinyatakan dalam bab 2, makanan dan minuman yang mengandungi alkohol yang berasal daripada arak atau khamar walaupun sedikit (yang tidak memabukkan apabila dimakan atau diminum), adalah tidak halal mengikut hukum Islam. Tetapi jika tidak mengandungi bahan yang berasal

daripada arak, maka ia halal dimakan. Mengikut justifikasi kaedah hukum ini, pembuatan yogurt adalah bebas daripada unsur-unsur haram seperti arak dan alkohol, maka ianya halal untuk dimakan.

Arak yang dimaksudkan di sini ialah bahan yang terjadi dari anggur dan yang seumpamanya, seperti korma, kismis dan lain-lain, yang diperam supaya menjadi minuman keras. Adapun yang lain dari bahan yang disebutkan itu seperti bahan-bahan kimia tidaklah termasuk dalam ertikata arak khamar, walaupun dinamakan alkohol.

Oleh itu, penulis berpendapat bahawa makanan-makanan seperti yogurt, aiskrim, kek dan sebagainya yang bercampur dengan alkohol, maka ianya haram dimakan. Sekiranya pengawet dan pelarut dan sebagainya yang digunakan bukan bertujuan untuk memabukkan, maka ianya halal untuk digunakan.

4.2.3 Aiskrim

Aiskrim Magnolia yang dikeluarkan oleh syarikat F&N Dairies disediakan dalam berbagai perisa seperti vanilla, coklat, strawberi, jagung manis, cip coklat, mangga, yam, durian, rasberi dan tripolitan. Manakala keluaran *Meadow Gold* pula mempunyai perisa terkini yang agak berlainan dengan aiskrim Magnolia. Antara perisa yang disediakan ialah kapucino, coklat, krim dan cookies, coklat cip, kopi, *peppermint* cip, *raspberry Ripple*, strawberi dan vanilla.

F&N menggunakan alat pembuat aiskrim (*ice cream maker*) yang diimport khas untuk menghasilkan aiskrim dengan lebih produktif. Bahan utama yang digunakan untuk memproses aiskrim ialah kuning telur, gula, krim susu (*Whipping Cream*) dan bahan perisa seperti esen vanilla, strawberi, coklat dan sebagainya mengikut jenis perisa aiskrim yang ingin diproses. Aiskrim memerlukan bahan penstabil untuk kepekannya serta tambahan gula yang agak tinggi.¹⁶⁰

Langkah membuatnya dimulakan dengan memukul telur bersama gula sehingga kembang dengan menggunakan mesin pemukul. Perisa yang dipilih akan dicampurkan dengan telur tersebut. Krim susu atau *whipping cream* dipukul dalam bekas yang berlainan. Adunan kemudiannya dicampurkan dan digaulkan dalam sebuah mesin pembuat aiskrim yang mempunyai kapasiti 20 liter.

Adunan dikacau perlahan-lahan sehingga sebati dan disejuk bekukan. Kemudian aiskrim sudah sedia untuk dibungkus mengikut saiz jualan dipasaran dan sedia untuk diedarkan.

4.2.3 (a) Analisis Hukum

Untuk meneliti produk aiskrim yang dikeluarkan oleh F&N Dairies, penulis melihat daripada beberapa aspek iaitu cara pemprosesan dan bahan campuran.

¹⁶⁰ Mohd. Hamim Rajikin (1997), *Pemakanan dan kesihatan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, h. 28.

Pemprosesan aiskrim akan menitik beratkan dari segi kebersihan serta mesin yang digunakan. Dalam meneliti hukum aiskrim yang dikeluarkan oleh F&N ini juga penulis ada mengaitkan dengan kaedah fiqh iaitu seseorang Muslim harus menjaga diri dari perkara yang *syubhah*. Ini kerana segala penjelasan yang halal dan yang haram telahpun dibuat oleh Allah di dalam al-Qur'an iaitu "*sebenarnya Allah telah menjelaskan buat kamu segala yang diharamkan ke atas kamu*"(Surah al-An'ām: ayat 119).

Bahan-bahan utama yang digunakan untuk membuat aiskrim terdiri daripada kuning telur, gula, krim susu (*whipping cream*) dan bahan perisa seperti esen vanila, strawberi, coklat dan sebagainya. Bahan-bahan ini didapati daripada sumber yang terjamin halalnya. Bahan-bahan asas ini memang terhindar daripada *syubhah* kerana tiada syak dan keraguan terhadapnya. Manakala penggunaan mesin semasa proses pembuatan aiskrim ini juga tidak bercampur dengan unsur-unsur najis yang mengharamkan penggunaan aiskrim. Oleh sebab itulah penulis lebih cenderung untuk membuat justifikasi bahawa aiskrim yang dikeluarkan oleh F&N ini adalah halal untuk dimakan.

Walaupun bagaimanapun, produk susu amat sensitif dan dikatakan akan cepat rosak jika terdapat perubahan pada bau dan warnanya. Tanpa bahan tambahan, ia akan cepat berbau busuk dan masam. Warna asal susu akan menjadi lebih tua dan pekat tetapi rasa dan baunya adalah normal. Bahan penstabil (*stabilizer*), merupakan bahan yang boleh memekatkan acuan sesuatu bahan yang diproses.¹⁶¹ Namun sepanjang observasi penulis dalam pembuatan produk ini, nama *stabilizer* dan *emulsifier* yang digunakan tidak dinyatakan oleh pengurus kilang tersebut secara spesifik.

Dalam proses pembuatan aiskrim, penstabil dan pengemulsi digunakan untuk mengekalkan kualiti aiskrim tersebut. Menurut panel syariah kilang tersebut, bahan

¹⁶¹ Mohd. Hamim Rajikin (1997), *op.cit* ., h . 32.

penstabil yang digunakan adalah mengikut tahap ukuran yang dibenarkan oleh pihak JAKIM sendiri dan terjamin mutu serta halalunya.

Dalam pemprosesan makanan, kita tidak dapat lari dari menggunakan bahan-bahan tambahan dan perisa dalam makanan. Bahan perisa tambahan ini diperbuat daripada pelbagai sumber sama ada haiwan atau tumbuhan. Jika dari tumbuhan, status halal tidak diragui tetapi sekiranya sumber perisa tersebut adalah dari haiwan, perbincangan lanjut perlu dibuat. Jika haiwan tersebut dari golongan yang diharamkan, sekali lagi statusnya jelas. Untuk bahan tambahan yang datangnya dari sumber haiwan mungkin menimbulkan keraguan kepada masyarakat Islam kerana status halal makanan tersebut bergantung kepada jenis binatang yang diambil serta cara penyembelihan yang dilakukan .¹⁶²

Terdapat 2 kategori bahan perisa iaitu bahan perisa asli yang dihasilkan daripada sumber asli (semula jadi) dan bahan perisa tiruan yang dihasilkan daripada sumber sintetik tetapi memiliki ciri-ciri yang seakan-akan menyerupai bahan asli.

Namun begitu kini tertapat kebanyakan bahan perisa yang digunakan secara meluas adalah dari kategori bahan perisa tiruan kerana ia boleh dihasilkan dalam kuantiti yang besar dengan kos yang rendah berbanding dengan bahan perisa asli.

¹⁶² Abu Bakar Hussin (1995) , "Food Ingredients And The Halal Haram Issue In Islam" (Kertas Kerja Seminar Tentang Teknologi Makanan , 5-7 September. Kuala Lumpur), h. 26.

Secara umum ramuan utama dalam penghasilan bahan perisa tiruan ialah bahan kimia yang memiliki ciri-ciri keperisaan (aroma dan rasa) tersendiri yang akan digabungkan bagi menghasilkan sesuatu bahan perisa yang dikehendaki.¹⁶³

Secara umumnya dalam penghasilan produk tenusu F&N ini, tidak banyak bahan pengawet yang digunakan. Ini kerana untuk menjamin kesegaran serta kualiti susu juga ingin dikekalkan. Dengan pengekalan kualiti inilah produk tenusu F&N Dairies menjadi kegemaran ramai termasuklah para pengguna Muslim.

4.3 Kesimpulan

Pelbagai jenis makanan yang berasaskan tenusu boleh diperolehi dari pasaran. Dari makanan yang manis seperti susu, coklat dan aiskrim hinggalah ke makanan yang masam seperti yogurt, semuanya disediakan dalam bentuk yang menarik. Tidak dapat dinafikan, pameran sesuatu makanan memainkan peranan yang penting dalam pembeliannya. Sehingga ada yang menyatakan manusia memakan dengan 'mata' bukan dengan mulut.¹⁶⁴ Tetapi bagi orang Islam ada satu faktor yang jauh lebih penting iaitu halal atau haram sesuatu makanan. Umat Islam juga diajar memakan makanan yang bersih dan selamat kerana Islam amat mengambil berat tentang punca, sumber dan kebersihan makanan sekaligus cara memproses makanan tersebut.

¹⁶³ Potter, N. N. (1978), *Food Science*, c.3. New York (T.P), h.118.

¹⁶⁴ Mohd. Hamim Rajikin, Baharudin Omar & Suhaina Sulaiman (1997), *Pemakanan dan kesihatan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, h. 127.

Makanan yang diharamkan oleh syarak adalah sedikit sahaja, berbanding dengan yang halal. Ia terdiri dari berbagai jenis samada dari binatang, tanaman atau tumbuhan dan lain-lain iaitu berdasarkan kepada ayat-ayat al-Qur'an dan al-Hadith.

Sebenarnya halal atau haram sesuatu makanan adalah suatu yang sangat objektif. Hukum syarak yang berlandaskan al-Qur'an dan al-Hadith telah menetapkan halal atau haram sesuatu makanan. Pasaran antarabangsa bagi makanan halal sangat besar dan Malaysia merupakan antara pengeluar makanan halal yang utama.

Umat Islam sangat sensitif terhadap status halal sesuatu makanan. Mereka akan berasa selesa dan akan membeli sebarang produk yang dijamin status halalnya. Dalam penentuan status halal bahan tambahan dalam makanan atau sebarang makanan yang diproses, masyarakat Islam perlulah mengambil kira sumber setiap bahan dan memastikan sama ada datangnya dari haiwan atau pun tumbuhan.

فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ (٢٤) أَنَا صَبَّبْتُ الْمَاءَ صَبًّا (٢٥) ثُمَّ شَقَقْنَا الْأَرْضَ
شَقًّا (٢٦) فَأَنْبَتْنَا فِيهَا حَبًّا (٢٧) وَعِنَبًا وَقَضْبًا (٢٨) وَزَيْتُونًا وَنَخْلًا (٢٩) وَحَدَائِقَ
غُلْبًا (٣٠) وَقَاقِئَةً وَأَبًّا (٣١) مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِأَعْمَالِكُمْ (٣٢)

Maksudnya: "Maka hendaklah manusia itu memerhatikan makanan mereka. Sesungguhnya Kami benar-benar telah mencurahkan air (dari langit), kemudian Kami belah bumi dengan sebaik-baiknya, lalu Kami tumbuhkan biji-bijian di bumi itu, anggur dan sayur-sayuran, zaitun dan pohon kurma, kebun-kebun (yang) lebat, dan buah-buahan serta rumput-rumput, untuk kesenanganmu dan untuk binatang-binatang ternakanmu".

Sūrah 'Abasa (80): Ayat 24 -32

Merujuk kepada barangan tenusu yang dikeluarkan oleh F&N Bhd, bahan makanan seperti susu pekat manis, susu sejat, susu segar, susu rendah lemak, aiskrim, margerin, yogurt dan dadih, kesemuanya boleh dikatakan diproses mengikut piawaian yang digariskan oleh pihak JAKIM. Mereka memastikan bahan perisa tambahan dalam makanan yang diproses tersebut adalah dibenarkan di dalam Islam. Contohnya seperti agen penstabil dan perisa buah-buahan adalah terdiri daripada bahan yang halal.

Kebersihan juga menjadi faktor penting dalam menentukan hukum makanan yang diproses oleh syarikat tersebut. Pihak JAKIM memastikan bahawa barangan tenusu yang diproses tidak menggunakan peralatan yang telah digunakan untuk menyimpan barang-barang yang tidak halal seperti arak dan babi. Walaupun F&N ada mengeluarkan arak dan *breweries* tetapi kilang barangan tenusu diletakkan berasingan dengan kilang pengeluaran produk coca-cola dan arak.

Bahan-bahan campuran dan pemprosesan yang dijalankan di kilang F&N Dairies menyediakan tempat penyimpanan yang berhawa dingin dan suhu rendah untuk menjamin kualiti dan mutu produk mereka. Bagaimanapun ianya mematuhi kehendak hukum dalam Islam. Mereka juga meletakkan label dengan menyatakan bahan-bahan dan isi kandungan serta tarikh luput dengan terperinci, dan ini sememangnya memudahkan pengguna. Pihak F&N Dairies juga memohon sertifikasi halal daripada pihak JAKIM dan setelah diperiksa dengan teliti barangan tenusu keluaran F&N adalah halal dan selamat untuk digunakan oleh pengguna Muslim.

Makanan berkualiti menurut kacamata Islam ialah makanan dan minuman yang HALAL atau DITANGGUNG HALAL. Ini bermaksud makanan tersebut tidak mengandungi apa-apa bahagian atau benda daripada binatang yang haram atau tidak disembelih menurut hukum syarak. Ia juga tidak mengandungi benda-benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak. Sekiranya ia merupakan makanan yang diproses, ianya disediakan atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang bebas daripada benda-benda najis mengikut hukum syarak.

Seperti yang telah dinyatakan di atas, dalam mengkaji tentang halal dan haramnya produk tenusu F&N ini, faktor yang diambil kira termasuklah cara pemprosesan, penyimpanan, kebersihan, bahan-bahan campuran serta sertifikasi halalnya.

Dari segi prosedur pemprosesan dan penyediaan makanan, syarat telahpun ditetapkan oleh JAKIM iaitu semasa menyediakan, memproses atau menyimpannya, makanan hendaklah tidak bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan lain yang tidak memenuhi kehendak syarak.

Bagi pemprosesan bahan tenusu F & N seperti susu pekat manis, aiskrim dan yogurt, ianya disediakan di suatu tempat khusus mengikut *compartmen* masing-masing. Ianya tidak dikilangkan sekali dengan produk arak yang juga dikeluarkan oleh F&N. Bahan tenusu tersebut menggunakan alat masing-masing dan peralatan tersebut seperti mesin pembuat aiskrim (*ice cream maker*), alat pemanasan susu (*heater*) tidak digunakan untuk bahan-bahan lain. Semasa menyimpan stok makanan

tersebut juga, ianya diletakkan berasingan dan tidak bercampur dengan bahan yang tidak halal. Kesimpulannya, barangan tersebut dijamin dari segi proses penyediaan dan penyimpanannya sekaligus memenuhi syarat halal mengikut piawaian halal produk makanan.

Manakala dari segi kebersihannya pula, kesemua pekerja yang terlibat dengan pembuatan susu tersebut mesti memakai *uniform* yang telah ditetapkan oleh pihak kilang. Apron juga wajib dipakai oleh pekerja yang terlibat secara langsung dengan bahan mentah dan bahan yang siap diproses. Ini untuk menjamin mutu barangan dan menjaga dari segi kebersihannya. Pada setiap hari Sabtu pula, pembersihan di setiap sudut tempat produk tenusu di proses dijalankan.

Analisis juga dibuat dari segi bahan campuran dan perisa yang digunakan oleh kilang F&N. Bahan pemanis yang dipakai dalam proses pembuatan susu pekat manis dan yogurt terdiri daripada gula tebu dan kelapa dan pihak F&N Dairies tidak menggunakan pemanis buatan. Mereka juga menggunakan pewarna makanan yang diizinkan diperingkat antarabangsa sesuai dengan piawaian JAKIM untuk mengukur dari segi halal nya produk tersebut.

Bahan campuran yang digunakan dalam pembuatan susu sejat juga menggunakan bahan pengawet yang terlalu minima. Bahan-bahan tambahan lain yang digunakan semasa memproses produk mereka termasuklah pewarna, perasa, ejen pengemulsi dan ejen penstabil. Semua bahan ini digunakan untuk tujuan membuat makanan tahan lama di samping lebih menarik dan enak rasanya.

Dua bahan pengawet yang selalu dicampurkan dalam makanan yang diproses ialah asid benzoik serta nitrat dan nitrit. Tujuannya adalah untuk mengurangkan atau mencegah pertumbuhan mikroorganisma seperti bakteria, kulat dan ragi.

Sebelum kesimpulan analisis ini dibuat, kajian dari segi sijil dan sertifikasi tanda halal juga dijalankan. Sijil halal produk tenusu F&N telahpun diperolehi daripada JAKIM sendiri sejak pengeluaran berasaskan makanan diperkenalkan. Sertifikasi HALAL ditampal pada setiap produk keluarannya berserta label terperinci mengenai isi kandungan bahan makanan tersebut. Kesemua bahan yang digunakan dalam setiap barangan mematuhi kehendak syarak dalam menentukan halalnya produk makanan tersebut.

Analisis keseluruhannya dapat dibuat setelah kajian terperinci dijalankan terhadap produk tenusu keluaran F&N. Aspek yang dikaji termasuklah sumber tenusu dan negara pengimport, seterusnya pemprosesan, penyimpanan dan bahan-bahan campuran yang digunakan di dalam produk tenusu mereka. Aspek lain seperti sertifikasi halal juga di ambil kira untuk mengetahui halal dan haramnya produk tersebut.

Dalam membuat justifikasi halal kepada produk F&N ini, penulis merujuk kepada kaedah-kaedah *fiqhiyyah* yang telahpun dibincangkan di dalam bab 2. Dari aspek JAKIM pula pihak F&N Dairies telahpun memenuhi syarat-syarat serta piawaian yang telah ditetapkan oleh pihak mereka. Jadi tidak hairanlah sekiranya sertifikasi halal telahpun diperolehi oleh pihak F&N Dairies. Secara kesimpulannya, setelah kajian dilakukan dapatlah disahkan bahawa barangan tenusu F&N Dairies adalah halal untuk digunakan oleh pengguna Muslim.